Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions
- To protect against risk of electric shock, do not immerse base, cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, has been dropped, or damaged in any manner. Contact the Consumer Support number listed in this manual.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- The blade is sharp. Handle carefully.
- Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but only when the food chopper is not running.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
- Be certain lid is locked securely in place before operating appliance.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Do not chop cheese more than 1.5 cups or continuously hold on for more than 15 sec. Do not chop raw meat.
- Do not open the bowl cover until blades stop
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

SAFETY FEATURES

POLARIZED PLUG (120V models only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

1) A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2) Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
   a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
   b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord
   c) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR GLASS BOWL CHOPPER



1. Pulse LOW button
2. Pulse HIGH button
3. Chopper top
4. Splatter guard (Part #: 07330, Gasket part #: 09259)
5. Chopping blade with removable base (Part #: 770240)
6. Storage lids (2 included) (Black: 081327EE; Red: 081327XZ31)
7. 4-cup glass storage bowls (2 included) (Part #: 99015)

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature including this booklet.
- Please visit www.productprotect.com/applica to register your warranty.
- Before using the first time, wash the bowl, cutting blade and splatter guard in warm soapy water and dry thoroughly. These parts are also dishwasher-safe. recommended in the top rack. Do not immerse the chopper top in water.

ASSEMBLING THE CHOPPER



1. Place the blade assembly into the flat bottom of the glass bowl.
   Ensure blade is screwed onto base. (A)
2. Place ingredients into the bowl over top of the blades.
3. Place the splatter guard over the bowl. (B)



4. Place the chopper top onto the splatter guard.
5. Plug the cord into a standard outlet.
6. Rest your hand comfortably over the chopper top so that your fingers extend over the pulse HI/LOW button area. (C)
7. Press and release pulse buttons to begin chopping. One dot indicates LOW speed and two dots indicates HIGH speed.
8. Operation will stop when you release the pulse button. Be sure the blade stops spinning before removing the chopper top. Unplug the unit. Remove the splatter guard and carefully remove the blade before serving food.

C

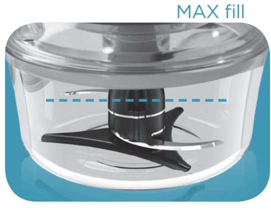
9. Chopped, minced, mixed and baked food may be served straight from the glass bowl.
10. Glass bowl may be used in oven, freezer, microwave, and dishwasher (top rack only). Storage lids are dishwasher safe. Lids are intended for refrigerator and freezer use only - do not use lid in oven or microwave.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts.

1. Wash the bowls, lids, splatter guard, and cutting blade in warm, soapy water after use. These parts are dishwasher safe recommended top rack only.
2. Wipe the chopper top with a damp cloth or sponge. Do not immerse chopper top in water.
3. Blade is extremely sharp. Handle very carefully and store it in the glass bowl.

OPERATING TIPS



- Do not operate the appliance when empty.
- This chopper has a 3-cup dry food capacity and 1½-cup liquid capacity. Do not fill above 1½-cups MAX for liquid foods.
- This appliance is intended for processing small quantities of food. It is not intended to prepare large quantities of food at one time.
- Avoid running the motor for more than 1 minute continuously.
- Pulsing for a few seconds at a time avoids over processing.
- The longer you pulse, the finer the texture.
- For coarsely chopped foods, use LOW speed and pulse for shorter times.
- Unit is not intended to chop raw meats.

GLASS BOWL USE & CARE

- Do not heat over 415°F.
- Not for stovetop, broiler, or toaster oven use.
- Do not place over direct flame or heat source.
- Avoid severe temperature changes.
- Do not add liquid to hot glassware.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Avoid impact with hard objects and do not strike utensils against it.
- Caution when handling broken glass because pieces may be extremely sharp.

CHOPPING GUIDE

FOOD	CHOPPER SPEED	PREPARATION TIPS
Onions	HIGH	Cut into ½ inch pieces; then **PULSE** chop to desired consistency.
Celery	HIGH	Cut into 1-inch pieces, then **PULSE** chop until desired consistency.
Bread Crumbs	HIGH	For moist crumbs, use fresh bread. For dry crumbs use day old dried bread. Tear into 1-inch pieces. **PULSE** 2-4 times; then run continuously until desired consistency.
Cookie Crumbs	HIGH	Break cookies into pieces. **PULSE** chop; then run continuously until desired consistency.
Cracker Crumbs	HIGH	Break crackers into pieces. **PULSE** chop; then run continuously until desired consistency.
Nuts/Peanuts	HIGH	**PULSE** chop 2-3 times; then run continuously until desired consistency.
Parsley/Herbs	HIGH	**PULSE** chop to desired consistency.
Parmesan Cheese	HIGH	Cut cheese into ½-inch pieces. **PULSE** chop 5-6 times; then run continuously until desired consistency.
Dips/Spreads	HIGH then LOW	Use **HIGH** speed to mix together sour creams, yogurts and cream cheese. Use **LOW** speed to blend in additional chopped ingredients.

RECIPES

CARAMEL APPLE DIP

1 pkg. (8 oz.) cream cheese, softened
½ cup firmly packed brown sugar
¼ cup caramel ice cream topping
½ tsp. vanilla

Cut cream cheese into 1-inch pieces and place in glass bowl with blade. Mix on HIGH speed until creamy. Add remaining ingredients and mix until well blended. Remove blade and serve in glass bowl with apple wedges.

Makes 1 cup

CREAM CHEESE ICING

1 pkg. (8 oz.) cream cheese, softened
4 Tbsp. butter (½ stick)
1 ¼ cups confectioners' sugar
1 ½ tsp. vanilla

Cut cream cheese and butter into 1-inch pieces. Place in glass bowl with blade. Mix on HIGH 45 seconds to 1 minute or until creamy.

Add confectioners' sugar and vanilla; mix until well blended.

Makes 1 ½ cups

BLUE CHEESE DRESSING

1 garlic clove
½ cup sour cream
¼ cup mayonnaise
¼ cup crumbled blue cheese
1 Tbsp. fresh chopped parsley
2 tsp. lemon juice
⅛ tsp. EACH salt and fresh ground black pepper

Place garlic in glass bowl with blade: pulse until finely chopped. Add remaining ingredients; process on HIGH until well mixed.

Makes ¾ cup

Serving Suggestions:

- Toss with your favorite salad greens
- Serve as a dip with chicken wings or fresh cut vegetables

Make Ahead:
Dip may be made ahead, covered and stored in refrigerator.

ROTISSERIE CHICKEN SALAD

½ small onion, cut into 3 pieces
1 celery stalk, cut into 1-inch pieces
2 cups (8 oz.) cooked, cubed rotisserie chicken breast
¼ cup mayonnaise
2 Tbsp. sour cream

Place onion and celery into glass bowl with blade: pulse until vegetables are coarsely chopped. Add chicken to bowl; pulse 6 to 10 times or until chopped to desired consistency. Add mayonnaise and sour cream. Mix on LOW until all ingredients are blended.

Cover and refrigerate 30 min. to one hour to allow flavors to blend.

Makes 2 cups

Serving Suggestions:

- Serve on a lettuce leaf with whole grain crackers
- Serve on a croissant

Variations:

Stir in:

1-2 tsp curry powder
1 tsp. dried dill weed
Slivered almonds
Dried cranberries

Substitution:

Substitute 8 oz. of cooked boneless chicken breast for the rotisserie chicken

FRESH TOMATO SALSA

3 Roma tomatoes, seeded and cut into quarters
¼ of a medium red onion, cut into 1- inch pieces
2 garlic cloves
1-2 jalapeño peppers, seeded, cut into 1-inch pieces
½ cup loosely packed fresh cilantro leaves
1 Tbsp. fresh lime juice
1 tsp. sugar
1 tsp. salt
½ tsp. ground black pepper

Place all ingredients in glass bowl with blade: pulse chop to desired consistency

Makes 1 ⅓ cups

Substitute: Habanero or Serrano peppers for Jalapeños

SPINACH ARTICHOKE DIP

1 can (14 oz.) artichoke hearts, drained
1 (10 oz.) pkg. chopped spinach, defrosted and well drained
1 garlic clove
1 cup grated Parmesan cheese
⅔ cup sour cream
⅓ cup mayonnaise

Place artichoke hearts, spinach and garlic in glass bowl with blade: pulse until artichokes are coarsely chopped and mixture is blended. Scrape sides of bowl and add remaining ingredients. Mix on LOW 45 sec. or until well blended.

Bake in 375°F oven 20 to 30 minutes or until hot.

Makes 2 ⅔ cups

Tips:

Use the same glass bowl to prepare and bake the dip

Dip may be made ahead, covered and stored in refrigerator up to 24 hours before baking

Add chopped red peppers for added color and flavor

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?
- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands, Inc's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?
- Two years from the date of original purchase with proof of purchase.

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?
- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchúfe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de desarmar y antes de limpiar.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe dañado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Llame al número de servicio al cliente que aparece en este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato, podría ocasionar fuego, descarga eléctrica o lesiones personales.
- Este aparato no se debe utilizar a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- La cuchilla está afilada. Manéjela con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño al picador de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de la cuchilla de cortar mientras está cortando los alimentos. Se puede usar un raspador siempre y cuando el picador no esté en funcionamiento.
- Para reducir el riesgo de una lesión, nunca coloque la cuchilla de cortar en la base sin primero colocar el recipiente apropiadamente en su lugar.
- Asegúrese de que la tapa esté cerrada y asegurada en su lugar antes de operar el aparato.
- No trate de desactivar el mecanismo de entrecierre de la tapa.
- No utilice este aparato para otros fines diferentes a los descritos en este manual.
- No pique más de 1.5 tazas de queso o haga funcionar el motor continuamente por más de 15 segundos. No pique carne cruda
- No abra el aparato hasta que las cuchillas hayan parado por completo.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluído niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ÉLECTRICO

1. El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
2. Si se utiliza un cable separable o de extensión,
   a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
   b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
   c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

CONOZCA SU PICADOR CON RECIPIENTE DE VIDRIO



1. Botón de la función de pulso de velocidad alta (HIGH)
2. Botón de la función de pulso de velocidad alta (HIGH)
3. Tapa del picador
4. Protector contra salpicaduras (pieza no. 07330, gásquet pieza no. 09259)
5. Montaje de cuchillas (pieza no. 770240)
6. 2 Tapas de almacenamiento (Negro: 081327EE; Rojo: 081327XZ31)
7. 2 recipientes de vidrio de 4 tazas (pieza no. 99015)

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque, cualquer etiqueta y la tira plástica alrededor del enchufe.
- Retire y conserve la literature.
- Por favor visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Antes de usar por primera vez, lave el recipiente, la tabla de cortar y el protector contra salpicaduras en agua caliente, jabonosa y séquelos completamente. Estas piezas también son aptas para lavarse en la máquina de lavaplatos, en la rejilla superior. **No sumerja el picador de alimentos en agua.**

CÓMO ENSAMBLAR EL PICADOR



1. Coloque el montaje de cuchillas en la parte plana inferior del recipiente de vidrio. Asegúrese de que las cuchillas estén atornilladas sobre la base.
2. Coloque los ingredientes en el recipiente, encima de las cuchillas.
3. Coloque el protector contra salpicaduras sobre el recipiente.



4. Coloque la tapa del picador sobre el protector contra salpicaduras.
5. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente estándar.
6. Descanse su mano comódamente sobre la tapa del picador de manera que sus dedos se extiendan sobre el área de los botones de velocidad alta/baja (HI/LOW) de la función de pulso.



7. Presione y suelte el botón de la funcion de pulso para iniciar el picado. Un punto indica la velocidad baja (LOW) y 2 puntos indican la velocidad alta (HIGH).
8. La función parará cuando usted suelte el botón. Asegúrese de que la cuchilla pare de girar antes de retirar la tapa del picador. Desenchufe el aparato. Retire el protector contra salpicaduras y cuidadosamente retire la cuchilla antes de servir los alimentos.
9. Los alimentos picados, cortados, mezclados y horneados puden ser servidos directo del recipiente de vidrio.
10. El recipiente de vidrio puede ser utilizado en el horno, congelador, microondas y lavarse en la máquina de lavaplatos (rejilla superior solamente). Tapas de almacenamiento son aptas para lavarse en la máquina de lavaplatos. Las tapas están diseñadas para usarse solamente en el refrigerador y el congelador—no utilice la tapa en el horno o microondas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que pudan ser reparadas por el consumidor.

1. Lave el recipiente, las tapas, el protector contra salpicaduras y la cuchilla en agua caliente, jabonosa después de cada uso. Estas piezas son aptas para lavarse en máquina de lavaplatos, recommendable solamente en la rejilla superior.
2. Limpie la parte superior del picador con una esponja o pano húmedo. No sumerja la parte superior del picador en agua.
3. La cuchilla está sumamente afilada. Manéjela con mucho cuidado y almacénela en el recipiente de vidrio.

CONSEJOS DE OPERACIÓN

Marca de llenado máximo (Max)



- No opere el aparato cuando esté vacio.
- Este picador tiene una capacidad de 3 tazas para alimentos secos y 1 ½ tazas para los líquidos. No lo llene por encima de la marca máxima (MAX) de 1 ½ tazas para ingredientes líquidos.
- Este aparato está diseñado para procesar cantidades pequeñas de alimentos. No está diseñado para preparar grandes cantidades de alimentos a la vez.
- Evite mantener el motor funcionando continuamente por más de 1 minuto.
- El utilizar la función de pulso por varios segundos a la vez evita que los alimentos se procesen demasiado.
- Mientras más se prolongue el tiempo de uso de la función de pulso, más fina será la textura de los alimentos.
- Para alimentos picados a una consistencia gruesa, utilice la velocidad baja (LOW) y la función de pulso por cortos períodos de tiempo.
- El aparato no está diseñado para picar carnes crudas.

CUIDADO Y USO DEL RECIPIENTE DE VIDRIO

- No caliente el recipiente a una temperatura más alta de 415°F.
- El recipiente no es apto para usarse sobre una estufa, un asador o en un horno tostador.
- No coloque el recipiete sobre una llama directa o fuente de calor.
- Evite bruscos cambios de temperatura.
- No agregue líquidos en recipientes de vidrio calientes.
- No utilice o repare ningún recipiente de vidrio que esté astillado, rajado o rayado severamente.
- Evite el impacto con objetos duros y no golpee el recipiente con utensilios.
- Se debe tener precaución cuando se maneja vidrio roto ya que los pedazos rotos pueden tener mucho filo.

GUÍA PARA PICAR

ALIMENTO	VELOCIDAD	CONSEJOS PARA LA PREPARACIÓN
Cebollas	Alta (HIGH)	Cortar en pedazos de 1/2 pulgada; luego utilice la función de **PULSO** para picar a la consistencia deseada.
Apio	Alta (HIGH)	Cortar en pedazos de 1 pulgada; luego utilice la función de **PULSO** para picar a la consistencia deseada.
Migajas de pan	Alta (HIGH)	Para migaja húmedas, use pan fresco. Para migajas secas, use pan seco de un día. Rasque el pan en pedazoz de 1 pulgada. Utilice la función de **PULSO** de 2 a 4 veces; luego manténgala funcionando continuamente hasta lograr la consistencia deseada.
Migas de galleticas	Alta (HIGH)	Parta las galleticas en pedazos. Utilice la función de pulso para picarlas; luego mantenga la función de **PULSO** funcionando continuamente hasta lograr la consistencia deseada.
Migas de galletas	Alta (HIGH)	Parta las galletas en pedazos. Utilice la función de pulso para picarlas; luego mantenga la función de **PULSO** funcionando continuamente hasta lograr la consistencia deseada.
Nueces/maní	Alta (HIGH)	Utilice la función de **PULSO** de 2 a 3 veces; luego manténgala funcionando continuamente hasta lograr la consistencia deseada.
Perejil/hierbas	Alta (HIGH)	Utilice la función de pulso hasta lograr la consistencia deseada.
Queso parmesano	Alta (HIGH)	Corte el queso en pedazos de ½ pulgada. Utilice la función de pulso de 5 a 6 veces; luego manténgala funcionando continuamente hasta lograr la consistencia deseada.
Dips/pastas para untar	Alta (HIGH) y luego baja (LOW)	Utilice la velocidad **ALTA** para mezclar juntos cremas agrias, yogures y queso crema. Utilice la velocidad **BAJA** para incorporar ingredientes picados adicionales.

RECETAS

DIP DE CARAMELO CON MANZANA

1 paquete (8 onzas) de queso crema, suavizado
½ taza de azúcar moreno, empacado firmemente
¼ taza de aderezo de helado de caramelo
½ cucharadita de vainilla

Corte el queso crema en pedazos de 1 pulgada y coloque en el recipiente de vidrio con la cuchilla: Mezcle a velocidad alta (HIGH) hasta se ponga cremoso. Añada el resto de los ingredientes y mezcle hasta que queden bien incorporados. Retire la chuchilla y sirva en el recipiente de vidrio acompañado de rebanadas de manzana.

Rinde 1 taza

GLASEADO DE QUESO CREMA

1 paquete (8 onzas) de queso crema, suavizado
4 cucharadas de mantequilla (½ barra)
1¼ tazas de azúcar glass (en polvo)
1½ cucharadita de vainilla

Corte el queso crema y la mantequilla en pedazos de 1 pulgada. Coloque en el recipiene de vidrio con la cuchilla. Mezcle a velocidad alta (HIGH) de 45 segundos a 1 minuto o hasta que se ponga cremoso.

Añada la azúcar glass y la vainilla, mézclelas bien hasta que queden bien incorporadas.

Rinde 1-1/2 tazas

ADEREZO DE QUESO AZUL

1 diente de ajo
½ taza de crema agria
¼ taza de mayonesa
¼ taza de queso azul desmenuzado
1 cucharada de perejil fresco, cortado
2 cucharaditas de jugo de limón
⅛ cucharadita CADA UNA de sal y pimienta molida negra, fresca

Place garlic in glass bowl with blade: pulse until finely chopped. Add remaining ingredients; process on HIGH until well mixed.

Rinde ¾ tazas

Sugerencias para servir:

- Mezcle con sus verduras para ensaladas favoritas.
- Sirva como un dip con alas de pollo o vegetales frescos, cortados.

Prepare por adelantado:
El dip puede ser preparado por adelantado, cubierto y almacenado en el refrigerador.

ENSALADA DE POLLO ROSTIZADO

½ cebolla pequeña, cortada en 3 pedazos
1 tallo de apio
2 tazas (8 onzas) de pechuga de pollo rostizado, cocinado y cortado en cubos
¼ taza de mayonesa
2 cucharadas de crema agria

Place onion and celery into glass bowl with blade: pulse until vegetables are coarsely chopped. Add chicken to bowl; pulse 6 to 10 times or until chopped to desired consistency. Add mayonnaise and sour cream. Mix on LOW until all ingredients are blended.

Cover and refrigerate 30 min. to one hour to allow flavors to blend.

Makes 2 cups

Sugerencias para servir:

- Sirva sobre una hoja de lechuga con galletas integrales.
- Sirva sobre un cruasán (croissant).

Variaciones:

1 a 2 cucharaditas de curry en polvo
1 cucharadita de eneldo seco
Almendras peladas y cortadas en rebanadas finas
Arándanos rojos secos

Sustitución:

Sustituya el pollo rostizado con 8 onzas de pechuga de pollo sin hueso cocinada.

SALSA DE TOMATE FRESCA

3 tomates Roma, sin semillas y cortados en cuartors
¼ de una cebolla mediana, cortada en pedazos de 1 pulgada
2 dientes de ajo
1 a 2 jalapeños, sin semillas, cortados en pedazos de 1 pulgada
½ taza de hojas de cilantro fresco, empacadas sueltas
1 cucharada de jugo de lima fresco
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra molida

Place all ingredients in glass bowl with blade: pulse chop to desired consistency

Rinde 1 ⅓ tazas

Substitute: Habanero or Serrano peppers for Jalapeños

DIP DE ALCACHOFA Y ESPINACAS

1 lata (14 onzas) de corazones de alcachofas, escurridas
1 paquete (10 oz.) de espinacas picadas, descongeladas y bien escurridas
1 diente de ajo
1 taza de queso parmesano rallado
⅔ taza de crema agria
⅓ taza de mayonesa

Coloque los corazones de alcachofas, las espinacas y el ajo en el recipiente de vidrio con la cuchilla: use la función de pulso hasta que las alcachofas estén picadas a una consistencia gruesa y todos los ingredientes estén mezclados. Raspe los lados del recipiente y añada el resto de los ingredientes. Mezcle a velociada baja (LOW) por 45 segundos o hasta que los ingredientes estén bien incorporados.

Coloque en el horno y hornee a 375°F por 20 a 30 minutos o hasta que esté caliente.

Rinde 2 ⅔ de tazas.

Consejos:

Use el mismo recipiente de vidrio para preparar y hornear el dip.

El dip se puede preparar por adelantado, cubrirlo y almacenarlo en el refrigerador por hasta 24 horas antes de hornearlo.

Añada pimientos rojos picados para añadir más color y sabor.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA
(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes:

- Lisez toutes les instructions.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant l'assemblage et le nettoyage.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le centre de service à la clientèle en composant le numéro indiqué dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de conserve, non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- La lame est tranchante. La manipuler avec soin.
- Garder les mains et les ustensiles éloignés de la lame pendant le hachage des aliments pour réduire les risques de blessures graves ou de dommages à l'appareil. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque l'appareil est arrêté.
- Pour réduire les risques de blessures, ne jamais installer la lame sur la base avant d'avoir fixé le bol en place.
- S'assurer que le couvercle est verrouillé avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas retirer le couvercle avant que la lame soit entièrement arrêtée.
- Ne pas tenter de contourner le dispositif de verrouillage du couvercle.
- Ne pas couper plus de 375 ml (1 Ð tasse) de fromage ni faire fonctionner l'appareil de manière continue pendant plus de 15 secondes. Ne pas hacher de viande crue.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

CONSERVER CES MESURES

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

FICHE MISE À LA TERRE (Modèles de 120 V seulement)

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

1. Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
2. Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
   a.) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
   b.) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
   c.) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note: Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

FAMILIARISATION AVEC LE HACHOIR AVEC BOL EN VERRE



1. Bouton d'impulsion - vitesse élevée
2. Bouton d'impulsion - basse vitesse
3. Partie supérieure du hachoir
4. Dispositif anti-éclaboussures (pièce no: 07330, joint d'étanchéité pièce no: 09259)
5. L'assemblage de la lame (pièce no: 770240)
6. 2 Rangement pour le couvercles (Noir: 081327EE; Rouge: 081327XZ31)
7. Deux bols en verre de 1 l (4 tasses) (pièce no: 99015)

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Avant la première utilisation, laver le bol, la lame et le dispositif anti-éclaboussures à l'eau tiède savonneuse, et bien sécher. Ces pièces sont lavables au lave-vaisselle, mais il est recommandé de les placer dans le panier supérieur. Ne pas immerger la partie supérieure du hachoir dans l'eau.

ASSEMBLAGE DU HACHOIR



1. Placer l'assemblage de la lame dans la base plane du bol en verre. S'assurer que la lame est visée à la base.
2. Mettre les ingrédients dans le bol, par-dessus la lame.
3. Placer le dispositif anti-éclaboussures par-dessus le bol.



4. Placer la partie supérieure du hachoir sur le dispositif anti-éclaboussures.
5. Brancher le cordon dans une prise de courant standard.
6. Poser confortablement votre main sur la partie supérieure du hachoir pour que vos doigts puissent atteindre les boutons d'impulsion (VITESSE ÉLEVÉE/BASSE).



7. Presser et relâcher les boutons d'impulsion pour commencer le hachage. Un (1) point indique la vitesse BASSE et deux (2) points indiquent la vitesse ÉLEVÉE.
8. Le hachage cesse lorsque le bouton d'impulsion est relâché. S'assurer que la lame a cessé de tourner avant de retirer la partie supérieure du hachoir. Débrancher l'appareil. Retirer le dispositif anti-éclaboussures, puis retirer délicatement la lame avant de servir la nourriture.
9. Les aliments coupés, hachés, mélangés et préparés peuvent être servis directement à partir du bol en verre.
10. Le bol en verre peut être utilisé dans le four, le congélateur, le micro-ondes et le lave-vaisselle (panier supérieur seulement). Les couvercles pour le rangement vont au lave-vaisselle. Les couvercles vont au réfrigérateur et au congélateur seulement; ne pas les utiliser dans un four ou un micro-ondes.

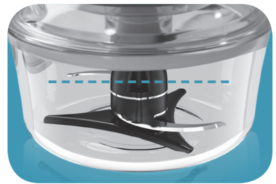
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

1. Nettoyer les bols, les couvercles, le dispositif anti-éclaboussures et la lame dans de l'eau tiède savonneuse après utilisation. Ces pièces sont lavables au lave-vaisselle, mais il est recommandé de les placer dans le panier supérieur.
2. Nettoyer la partie supérieure du hachoir à l'aide d'un linge humide ou d'une éponge. Ne pas immerger la partie supérieure du hachoir dans l'eau.
3. La lame est extrêmement tranchante.La manipuler très délicatement et la ranger dans le bol en verre.

CONSEILS D'UTILISATION

Remplissage max.



- Ne pas utiliser l'appareil s'il est vide.
- Ce hachoir a une capacité de 750 ml (3 tasses) d'aliments secs et de 375 ml (1 ½ tasse) d'aliments liquides. Ne pas remplir au-dessus de la marque MAX de 375 ml (1 ½ tasse) pour les aliments liquides.
- Cet appareil est conçu uniquement pour préparer de petites quantités d'aliments. Il n'est pas conçu pour préparer de grandes quantités d'aliments en une seule fois.
- Éviter de faire tourner le moteur continuellement pendant plus de 1 minute.
- L'activation du mode d'impulsion durant quelques secondes seulement à la fois permet d'éviter un hachage excessif.
- Plus longtemps le mode d'impulsion est activé, plus la texture des aliments devient fine.
- Pour obtenir un hachage grossier, utiliser le mode d'impulsion à basse vitesse pendant de courtes périodes.
- Cet appareil n'est pas conçu pour hacher de la viande crue.

UTILISATION ET ENTRETIEN DU BOL EN VERRE

- Ne pas faire chauffer à plus de 215 °C (415 °F).
- Ne pas utiliser sur une surface de cuisson ni avec un gril ou un grille-pain four.
- Ne pas placer sur une flamme directe ou sur une source de chaleur.
- Éviter les changements importants de température.
- Ne pas ajouter de liquide dans l'article en verre quand il est chaud.
- Ne pas utiliser ni réparer un article en verre qui est ébréché, craquelé ou très égratigné.
- Éviter les impacts avec des objets à surface dure et ne pas cogner avec des ustensiles.
- Faire preuve de vigilance lors de la manipulation de verre brisé, car les morceaux peuvent être extrêmement tranchants.

GUIDE DE HACHAGE

ALIMENT	VITESSE DU HACHOIR	CONSEILS DE PRÉPARATION
Oignons	ÉLEVÉE	Couper en morceaux de 1,3 cm (½ po), puis hacher par **IMPULSION** jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
Céleri	ÉLEVÉE	Couper en morceaux de 2,5 cm (1 po), puis hacher par **IMPULSION** jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
Chapelure	ÉLEVÉE	Pour obtenir une chapelure humide, utiliser du pain frais. Pour obtenir une chapelure sèche, utiliser du pain sec de la veille. Défaire en morceaux de 2,5 cm (1 po), puis hacher par **IMPULSION** de 2 à 4 fois; ensuite, hacher continuellement jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
Chapelure de biscuits	ÉLEVÉE	Briser les biscuits en morceaux, puis hacher par **IMPULSION**; ensuite, hacher continuellement jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
Chapelure de craquelins	ÉLEVÉE	Briser les craquelins en morceaux, puis hacher par **IMPULSION**; ensuite, hacher continuellement jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
Noix/arachides	ÉLEVÉE	Hacher par **IMPULSION** de 2 à 3 fois; ensuite, hacher continuellement jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
Persil/fines herbes	ÉLEVÉE	Hacher par **IMPULSION** jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
Parmesan	ÉLEVÉE	Couper le fromage en morceaux de 1,3 cm (½ po), puis hacher par **IMPULSION** de 5 à 6 fois; ensuite, hacher continuellement jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
Trempettes/ tartinades	ÉLEVÉE, puis BASSE	Utiliser la vitesse **ÉLEVÉE** pour mélanger les crèmes sures, les yogourts et les fromages à la crème. Utiliser la **BASSE** vitesse pour mélanger des ingrédients hachés additionnels.

RECETTES

TREMPETTE AU CARAMEL AVEC MORCEAUX DE POMME

1 emballage (225 g/8 oz) de fromage à la crème, ramolli
125 ml (½ tasse) de cassonade bien tassée
60 ml (¼ tasse) de garniture au caramel pour crème glacée
2,5 ml (½ c. à thé) de vanille

Couper le fromage à la crème en morceaux de 2,5 cm (1 po) et mettre dans le bol en verre avec la lame. Mélanger à vitesse ÉLEVÉE jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Retirer la lame et servir dans le bol en verre avec des morceaux de pomme.

Donne 250 ml (1 tasse) de trempette

GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME

1 emballage (225 g/8 oz) de fromage à la crème, ramolli
60 ml (4 c. à table) de beurre (½ bâtonnet)
310 ml (1 ¼ tasse) de sucre à glacer
7,5 ml (1 ½ c. à thé) de vanille

Couper le fromage à la crème et le beurre en morceaux de 2,5 cm (1 po). Mettre le tout dans le bol en verre avec la lame. Mélanger à vitesse ÉLEVÉE pendant 45 secondes à 1 minute, ou jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

Ajouter le sucre à glacer et la vanille, et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Donne 375 ml (1 ½ tasse) de glaçage

VINAIGRETTE AU FROMAGE BLEU

1 gousse d'ail
125 ml (½ tasse) de crème sure
60 ml (¼ tasse) de mayonnaise
60 ml (¼ tasse) de fromage bleu émietté
15 ml (1 c. à table) de persil frais haché
10 ml (2 c. à thé) de jus de citron
1/2 ml (1/8 c. à thé) de sel et de poivre noir fraîchement moulu (chaque)

Mettre la gousse d'ail dans le bol en verre avec la lame, puis hacher par impulsion jusqu'à ce que l'ail soit finement haché. Ajouter les autres ingrédients et mélanger à vitesse ÉLEVÉE jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.

Donne 180 ml (3/4 tasse) de vinaigrette

Suggestions :

- Mélanger à vos salades vertes préférées.
- Servir comme trempette avec des ailes de poulet ou des légumes fraîchement coupés.

Préparation à l'avance :
La trempette peut être préparée à l'avance, recouverte et rangée au réfrigérateur.

SALADE DE POULET RÔTI

½ petit oignon, coupé en trois morceaux
1 branche de céleri, coupée en morceaux de 2,5 cm (1 po)
500 ml/225 g (2 tasses/8 oz) de poitrine de poulet rôti en cubes
60 ml (¼ tasse) de mayonnaise
30 ml (2 c. à table) de crème sure

Mettre l'oignon et le céleri dans le bol en verre avec la lame, puis hacher par impulsion jusqu'à ce que les légumes soient grossièrement hachés. Ajouter le poulet dans le bol, hacher par impulsion de 6 à 10 fois ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Ajouter de la mayonnaise ou de la crème sure. Mélanger à vitesse BASSE jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien combinés.

Couvrir et réfrigérer de 30 minutes à 1 heure pour permettre aux saveurs de se mélanger.

Donne 500 ml (2 tasses) de salade

Suggestions :

- Servir sur une feuille de laitue avec des craquelins à grains entiers
- Servir sur un croissant

Variantes :
Ajouter :

5 à 10 ml (1 à 2 c. à thé) de poudre de cari
5 ml (1 c. à thé) d'aneth séché
Amandes effilées
Canneberges séchées

Remplacement :
Remplacer le poulet rôti par 225 g (8 oz) de poitrine de poulet désossée cuite.

SALSA DE TOMATES FRAÎCHES

3 tomates italiennes épépinées et coupées en quartiers
¼ d'oignon moyen, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)
2 gousses d'ail
1 à 2 piments jalapenos épépinés, coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
125 ml (½ tasse) de feuilles de coriandre fraîches peu compactées
15 ml (1 c. à table) de jus de lime frais
5 ml (1 c. à thé) de sucre
5 ml (1 c. à thé) de sel
2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

Mettre tous les ingrédients dans le bol en verre avec la lame et hacher par impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Donne 330 ml (1 ⅓ tasses) de salsa

Remplacement : Remplacer les piments jalapenos par des habaneros ou des piments Serrano

TREMPETTE AUX ÉPINARDS ET AUX ARTICHAUTS

1 boîte de 420 g (14 oz) de cœurs d'artichaut égouttés
1 paquet (10 oz) d'épinards hachés, dégelés et bien égouttés
1 gousse d'ail
250 ml (1 tasse) de parmesan râpé
125 ml (⅔ tasse) de crème sure
80 ml (⅓ tasse de mayonnaise

Mettre les cœurs d'artichauts, les épinards et l'ail dans le bol en verre avec la lame, puis hacher par impulsion jusqu'à ce que les artichauts soient grossièrement hachés et que la préparation soit bien mélangée. Racler la paroi du bol et ajouter les autres ingrédients. Mélanger à vitesse BASSE pendant 45 secondes ou jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée.

Cuire au four à 190 °C (375 °F) pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit chaud.

Donne 660 ml (2 ⅔ tasses) de trempette

Conseils :

Utiliser le même bol en verre pour préparer et faire cuire la trempette.

La trempette peut être préparée à l'avance, recouverte et rangée au réfrigérateur pendant 24 heures avant d'être cuite.

Mettre également des poivrons rouges hachés pour ajouter de la couleur et de la saveur.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. NE PAS retourner le produit où il a été acheté. NE PAS poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie Limitée De Deux Ans
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Spectrum Brands se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.